**Thaise Massaman currypasta**

naar recept van Madhur Jaffrey

Nodig:

7 rode, gedroogde chilipepers (geweekt)

1 tl witte peperkorrels

1 tl komijnzaad

2 tl korianderzaad

stukje van 2,5 cm pijpkaneel

150g sjalot

1 el dunne plakjes citroengras

5 grote of 10 kleine teentjes knoflook in plakjes

stukje van 2,5cm verse gember

2 tl kerriepoeder

4 tl laospoeder

1 tl trassi (of 3 ansjovisjes uit blik)

1 tl kurkuma (koenjit)

Bereiding:

Week de chilipepers 1-2 uur in 5 eetlepels kokend water.

Rooster de peperkorrels, komijnzaad, korianderzaad en pijpkaneel in een pan met dikke bodem op een middelhoog vuur tot ze een geroosterde geur afgeven en een tint donkerder zijn geworden. Laat ze afkoelen en maal ze fijn in oude koffiemolen of een vijzel. Maak een pasta van alle ingredienten: als je alles fijn gaat wrijven in een grote vijzel is het handig alles vast zo klein mogelijk te snijden. Ga je blenderen, dan kun je het wat grover laten. Voeg zo nodig een paar eetlepels (week)water of olie toe en wiebel de blender ruw heen en weer tot “het pakt” en je een mooie, fijne currypasta draait. De currypasta is een week, misschien wel twee weken te bewaren in de koelkast. Of vries ze in kleine porties in, steeds precies genoeg voor één gerecht.